

Mogelei bei »Frischfleisch«

Hamburg. Die Verbraucherschutzorganisation Foodwatch hat den systematischen Einsatz von Sauerstoff-Gas-Gemischen bei verpacktem Frischfleisch in Supermärkten kritisiert. Wie der Spiegel am Sonntag berichtete, ist in jeder der mehr als 100 untersuchten Fleischpackungen aus den Kühlregalen von Rewe, Marktkauf (Edeka), Aldi und Lidl eine Sauerstoffkonzentration von 60 bis 85 Prozent festgestellt worden. Der Sauerstoff lässt dem Bericht zufolge den Muskelfarbstoff Myoglobin oxidieren. In der Folge bleibe das Fleisch schön rot. Ziel sei es, das Fleisch länger und leichter verkaufen zu können, sagte Foodwatch-Experte Matthias Wolfschmidt. Durch die Beigabe des Gases schwinde aber das Aroma, das Fleisch sei weniger zart und saftig und werde zugleich leicht ranzig, so Wolfschmidt unter Berufung auf eine Stellungnahme des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel. (ddp/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/148546.mogelei-bei-frischfleisch.html>